

Link do produktu: <https://www.empi2.pl/technologia-gastronomiczna-z-towaroznawstwem-w-pytaniach-i-zadaniach-zeszyt-cwiczen-cz-2-p-866.html>



## Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem w pytaniach i zadaniach, zeszyt ćwiczeń cz. 2

Cena	<b>23,00 zł</b>
Dostępność	<b>Książka dostępna</b>
Numer katalogowy	<b>TGII</b>
Kod CN	<b>4901</b>

### Opis książki

zeszyt przeznaczony do nauki zawodu kucharz małej gastronomii oraz zawodów gastronomicznych na poziomie technikum, np. kucharz, kelner, technik żywienia i gospodarstwa domowego, technik organizacji usług gastronomicznych

Autorki: Ewa Superczyńska, Melania Żylińska-Kaczmarek  
Wyd. 1, 2014  
ISBN 978-83-89287-52-6  
ss. 144  
oprawa: miękka

Zeszyt ćwiczeń zawiera zestawy zadań teoretycznych i ćwiczeń praktycznych z technologii gastronomicznej z towaroznawstwem z zakresu zastosowania mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny oraz drobiu i ryb w technologii gastronomicznej, techniki wykonywania potraw półmiesnych, barowych i dań garnażeryjnych oraz deserów i napojów. Obejmuje również charakterystykę żywienia dietetycznego. W każdym temacie zamieszczono różne typy zadań testowych pomagających w przygotowaniu do egzaminu zawodowego i oznaczonych ikoną: *Sprawdź, czy wiesz.*

### Spis treści

1. Ocena i zastosowanie w technologii gastronomicznej mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny
  - 1.1. Wiadomości ogólne o mięsie zwierząt rzeźnych
  - 1.2. Podział tusz zwierząt rzeźnych
  - 1.3. Potrawy z mięsa gotowanego
  - 1.4. Mięsa smażone sauté
  - 1.5. Mięsa smażone panierowane
  - 1.6. Mięsa duszone w kawałkach drobnych
  - 1.7. Mięsa duszone w kawałkach jedno- i wieloporcyjnych
  - 1.8. Mięsa pieczone
  - 1.9. Potrawy z mięsnej masy mielonej gotowane i smażone
  - 1.10. Potrawy z mięsnej masy mielonej pieczone i duszone
  - 1.11. Wiadomości ogólne o podrobach. Potrawy z podrobów
  - 1.12. Wiadomości ogólne o dziczyźnie
2. Ocena towaroznawcza i wykorzystanie drobiu w produkcji gastronomicznej
  - 2.1. Ogólne wiadomości o drobiu i jego przydatności kulinarnej. Potrawy gotowane z drobiu
  - 2.2. Potrawy smażone z drobiu
  - 2.3. Potrawy duszone i pieczone z drobiu
3. Potrawy półmiesne i barowe
  - 3.1. Dania półmiesne gotowane i smażone

- 3.2. Potrawy półmięsne duszone, pieczone i zapiekane. Dania barowe
- 4. Wykorzystanie ryb w produkcji gastronomicznej
  - 4.1. Charakterystyka towaroznawcza ryb. Zastosowanie ryb solonych, wędzonych i marynowanych w produkcji potraw
  - 4.2. Obróbka wstępna ryb. Potrawy z ryb gotowanych
  - 4.3. Potrawy z ryb smażonych
  - 4.4. Potrawy z ryb pieczonych, duszonych i zapiekanych
  - 4.5. Potrawy z rybnej masy mielonej
  - 4.6. Wykorzystanie owoców morza w produkcji potraw
- 5. Dania garmażeryjne
  - 5.1. Podział i sporządzanie sosów zimnych
  - 5.2. Zakąski z jaj i warzyw
  - 5.3. Zakąski z mięsa i wędlin
  - 5.4. Zakąski z podrobów i drobiu
  - 5.5. Zakąski z ryb i śledzi
  - 5.6. Zakąski z sera. Kanapki. Koktajle
- 6. Desery
  - 6.1. Desery z owoców
  - 6.2. Desery z mleka, jaj, mąki i kasz
- 7. Napoje
  - 7.1. Charakterystyka używek i ich zastosowanie do sporządzania napojów
  - 7.2. Charakterystyka i sporządzanie napojów zimnych
- 8. Kuchnia staropolska i regionalna
- 9. Charakterystyka żywienia dietetycznego
  - 9.1. Dieta podstawowa lekkostrawna
  - 9.2. Dieta przy niedokwaśności i nieżycie jelit
  - 9.3. Dieta w chorobach wątroby i dróg żółciowych
  - 9.4. Dieta przy nadciśnieniu, niewydolności krążenia i chorobach nerek

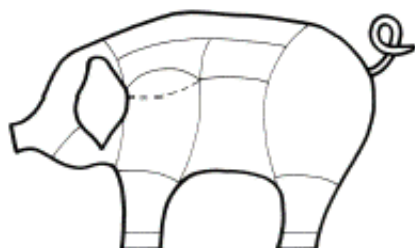
Przykładowe strony

### 1.3. Potrawy z mięsa gotowanego

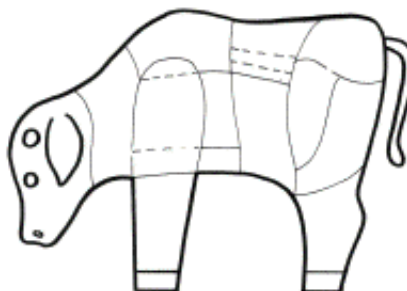
1. Uzupełnij opis zjawisk, jakie zachodzą w mięsie zwierząt rzeźnych po uboju.

- a) natychmiast po uboju następuje ..... wskutek rozkładu glikogenu na ..... wchłaniany przez włókna mięsne, które ..... i ..... Następnie kwas mlekowy ..... i stężenie ..... Okres ten trwa .....
- b) po kilku dniach rozpoczyna się ..... czyli enzymatyczny ..... białek w środowisku ..... Mięso staje się a) ..... b) ..... c) ..... d) ..... e) o swoistym zapachu. Okres ten trwa .....
- c) w dojrzałym mięsie zawartość kwasu mlekowego stopniowo ..... Mięso staje się dobrym podłożem do ..... drobnoustrojów, w tym szczególnie bakterii ..... Wydzielają się gazy ..... i .....

2. Zakreśl i wpisz nazwy elementów gastronomicznych przeznaczonych do sporządzania potraw gotowanych.



Tusza wieprzowa



Tusza wołowa

3. Jakie zmiany zachodzą w mięsie podczas gotowania?

- a) objętość – .....
- b) barwa – .....
- c) białka tkanki mięsnej – .....
- d) białka tkanki łącznej:  
kolagen – .....  
elastyna – .....
- e) tłuszcz – .....
- f) składniki mineralne i witaminy oraz substancje wyciągowe .....